DOUBLE IH COOKING HEATER

日立 IH クッキングヒーター　家庭用

取扱説明書・料理集

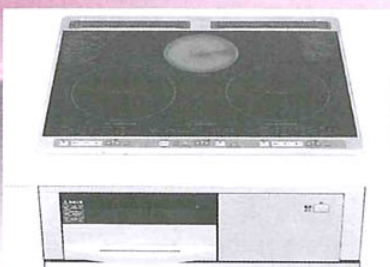
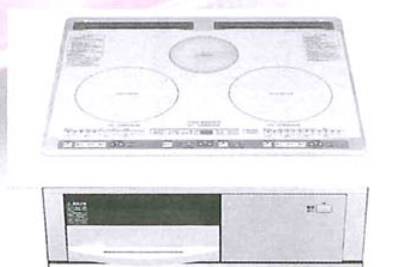
型式	色
型式 HT-B6	ブラック
型式 HT-B6S	シルバー（ブラックトップ）
型式 HT-B60S	シルバー

トッププレート幅 60cm

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド別添付

このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 ➔P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

HT-B6

HT-B6S

HT-B60S

ご使用になる前に

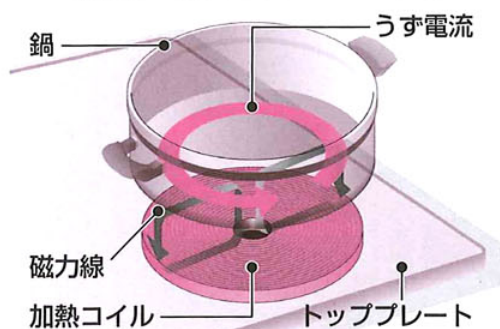
「安全上のご注意」(➔P.6~9)をお読みいただき、正しくお使いください。

ハイパワー3.0kWの大火力(左・右ヒーター)

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.12

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理(イメージ図)

コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

両面焼き自動グリル

●おいしく焼けて手間いらず「自動両面焼き」。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。➔P.26

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。

フル上面ナビ付きワンタッチ火加減操作

●操作パネルを、すべて上面に配置。
調理の具合を確認しながら、らくな姿勢で火加減調節。

もくじ

ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

料理集 38~46

仕様・その他

各部のなまえ・操作パネル・付属品

上面操作パネルのはたらき(左・右ヒーター)

左・右ヒーターを使う P.16〜19

IHヒーターの「火力」「揚げもの」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

●火力設定、揚げもの設定、運転状態などを表示します。

●火力、揚げものなど設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

操作をロックする P.28

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

●ロックの設定・解除はボタンを3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

P.00 は主な説明のあるページです。
※イラストは、HT-B60Sで説明しています。

付属品

◆天ぷら鍋(1個)揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理(炒めもの・煮ものなど)に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。

部品の交換・追加購入

2008年1月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HTW-4PF 003	1,575円(税抜1,500円)
天ぷら鍋	HTW-4DF 024	2,625円(税抜2,500円)

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

電源

電源の入・切を行います。

●スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

上面操作パネルのはたらき(グリル・中央ヒーター)

お知らせ グリルと中央ヒーターは同時に使用できません。

グリルを使う P.21〜26

中央ヒーターを使う P.20

グリルの「調理メニュー」「仕上がり・火力」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。中央ヒーターの「火力」の設定、中央ヒーターの通電スタート・切を行います。

●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、グリルは3分以内、中央ヒーターは10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

グリルをクリーニングする P.33

グリル庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、焼網を外してください。

タイマーを使う P.27

左・右・中央ヒーター、グリルのタイマーを設定します。

●使用中のヒーターの中で1つだけ選んでセットすることができます。

●揚げもの温度コントロール、グリル(自動調理)使用中はタイマーセットすることはできません。

安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険　この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

警告　この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

注意　この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.47)にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

・スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
・焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
・ビリビリと電気を感じる。
・その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける

アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。

●鍋底が変形したものは使わない

●油は500g（550mL）未満では調理しない

油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、過熱しないように火力を調節してください。

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はヒーターの中央に置く

●必ず揚げもの温度コントロールを使用する(➔P.18)

調理の際は

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）

水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど調理器具以外のものは置かない

●トッププレートの上に物を置かない

下記の物は特に注意してください

・可燃物や引火物（ふきん・紙・アルミホイル・油など）

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

●吸・排気口に指を入れない

●吸・排気口に水などを入れない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

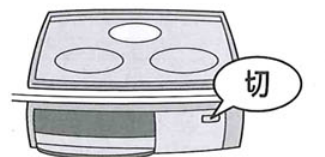
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

●本体に水などをかけない

使用後は

●使用後は電源を切る

使わないときは、電源を切ってください。

長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しない。

使用中(調理中)・使用後は

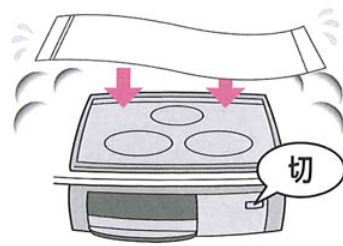
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。
●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない
揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱や異常停止することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱したり変形する恐れがあります。
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
●トッププレートの表示部や上面操作パネル部の上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

お手入れは

お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたグリルドアや受皿に上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石）などを入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや自動調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●グリルの庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

使用上のご注意

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが入ると加熱され、火災・故障の原因となります。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。

●左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
● ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
● キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
●「S IH または S CH-IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアのとってが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる　適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの調理の手順

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	左　右	鍋底が平らで直径が12〜26cmの鍋、やかん、フライパンなど ➔P.12〜13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
揚げもの温度コントロール 揚げる	左　右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
温める	中央	鍋底が平らで直径が12〜18cmの鍋など ➔P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
魚焼き調理	グリル	魚の厚さは4cm以下 ➔P.21	材料を焼網に載せる

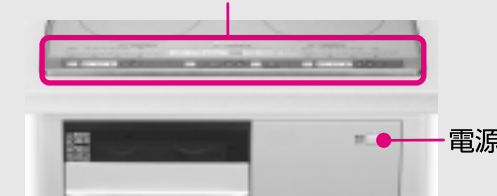
自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動魚焼き	グリル	魚の厚さは4cm以下 ➔P.21	材料を焼網に載せる

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

●この枠内の操作手順は「お好みで調理する」、「自動で調理する」ともに共通です。

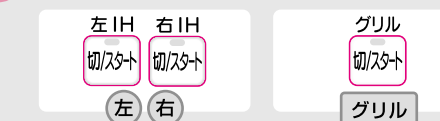
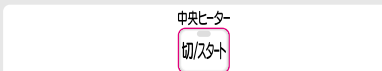
左・右・中央ヒーター、グリル操作部

電源

左・右ヒーター・グリル

左・右ヒーター ➔P.16〜19
グリル ➔P.21〜26

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力またはメニューを選ぶ
   左 右 弱火 中火 強火 揚げもの
   グリル メニュー
3. 通電をスタートする
   左IH 右IH 切/スタート 切/スタート 左 右
   グリル 切/スタート グリル

中央ヒーター

➔P.20

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力を押す
   仕上がり/火力/時間
3. 通電をスタートする
   中央ヒーター 切/スタート

調理する

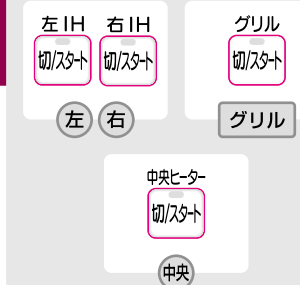
■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

仕上がり/火力/時間　左 右 中央
火力/温度　グリル

■タイマーを使う
➔P.27

タイマー選択　中央ヒーターロック3秒押し
左 右 中央 グリル

■調理が終わったら、通電を切る

左IH 右IH 切/スタート 切/スタート 左 右
グリル 切/スタート グリル
中央ヒーター 切/スタート 中央

●自動で調理します。メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●グリル自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。 ➔P.26

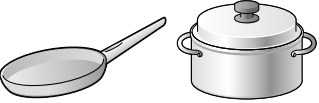
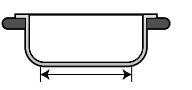
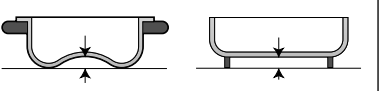
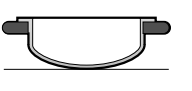
調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする
➔P.30〜33

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●吸・排気カバー
- ●天ぷら鍋
- ●操作パネル
- ●グリル部

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の SIH または SCH·IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

揚げもので使える鍋について

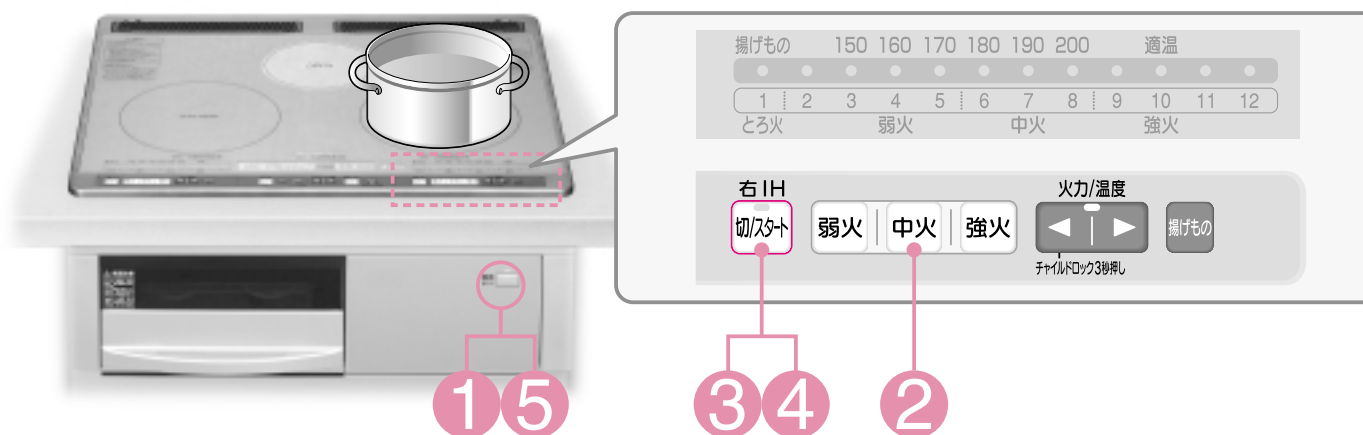
揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

ご注意 ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

			左・右ヒーター		中央ヒーター	
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○			
材質	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○			
材質	ステンレス	18-8、18-10タイプ（磁石がつかない）	○	底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	○	
材質	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	○	間にはさんでいる材質で、火力が変わります	○	
材質	多層鍋	間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	×		○	
材質	アルミ・銅		×		○	打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります
材質	ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用魚焼き網（SIH または SCH·IH 付、IHで使えると表示しているものも含む）		×		×	超耐熱ガラスは使えます
形状	底が平らな形状		○	平らな底の直径12～26cmのもの	○	平らな底の直径12～18cmのもの
形状	底に反りや脚のある形状		○	反りや脚が3mm以下		
形状	底がまるい形状		×			

IHヒーターで、使える○ 使えない×を確認する

お知らせ 右ヒーターで説明しています。（左・右どちらのヒーターでも確認できます。）

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 中火 を押し
火力表示ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**
火力表示ランプを見る

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

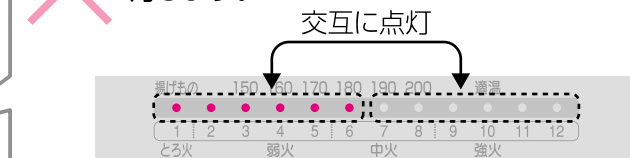
5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力表示ランプが点灯し、加熱がスタートします。

火力表示ランプ

× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。

交互に点灯

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以上になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

※ 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

左・右・中央ヒーターまたは左・右・グリルヒーターの組合せで同時に使用できます。

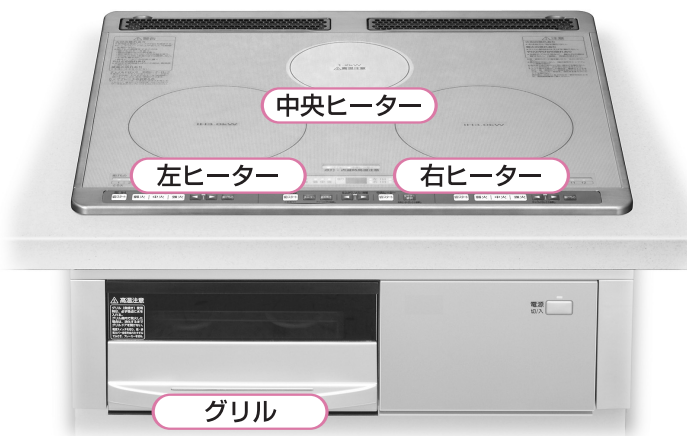
●合計の消費電力が4.8kW以内で使用できます。

●左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。

●左ヒーター、グリルの同時使用時は左ヒーターの最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。

●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計電力が4.8kWを超えますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。

各ヒーターの同時使用時の組み合わせ例　<合計の消費電力>

左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	グリル
火力 9	火力12	―	―
火力12	火力 9	―	―
火力 6	火力11	火力 3	―
火力11	火力 6	火力 3	―
火力 5	火力12	―	入
火力 9	火力10	―	入

安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます。）➔P.34
金属小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属小物を取り除くか、または鍋を交換してください。）➔P.34
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください。）➔P.37
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分（グリル手動は約30分）経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。➔P.34
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。➔P.37
グリル過昇防止自動停止	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（グリル庫内を冷却してください。）➔P.37
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温（約80℃以上）になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。（高温注意表示を行っているときは働きません。）

吸・排気

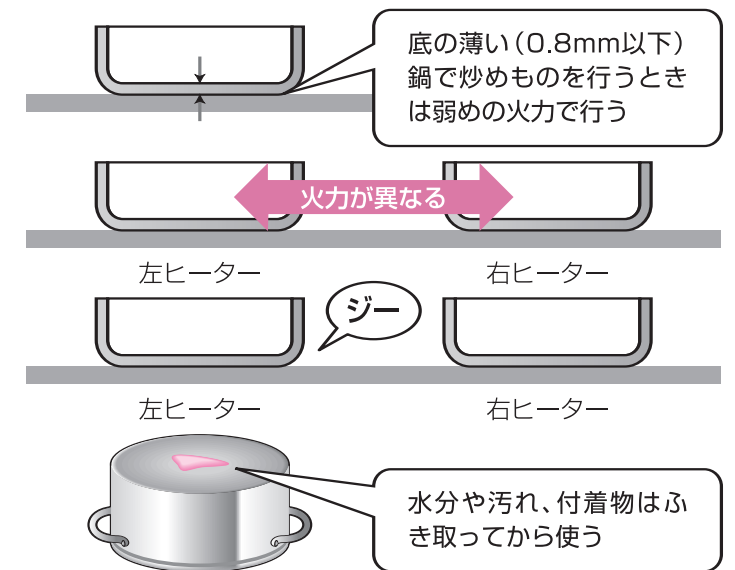
●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

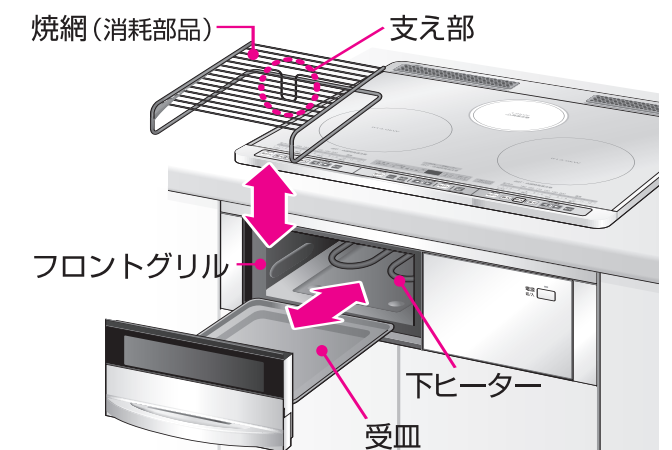
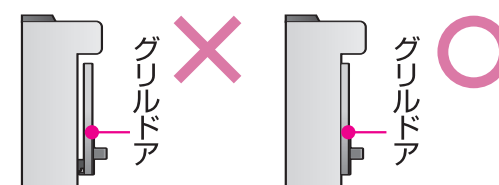
IHヒーターと鍋

●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。（鍋底の変形を防ぎます。）

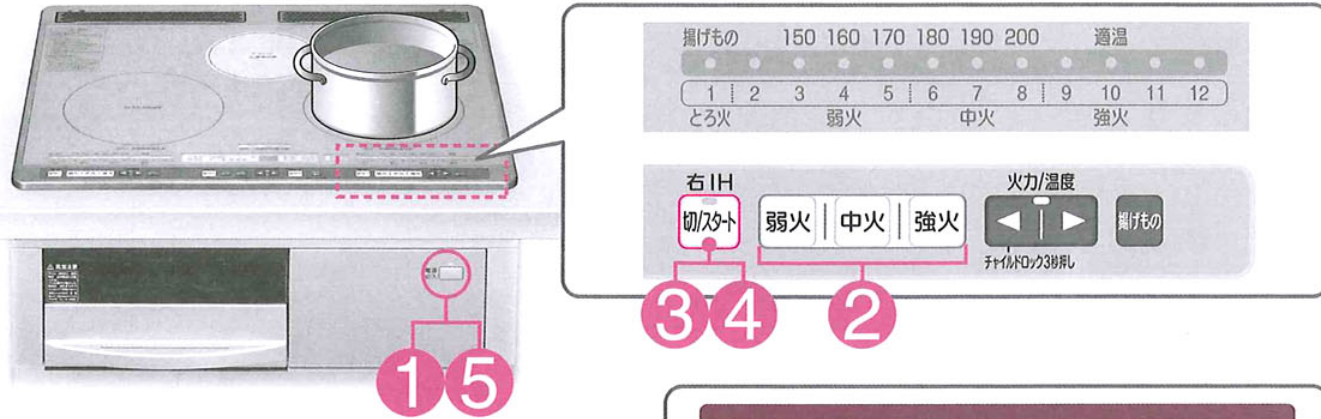
●同じ鍋でも、左・右のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。

●左・右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音（ジー音、カチカチ音、キーン音など）が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。

●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。（鍋が動いたり、湯気が噴出したりトッププレートに汚れが付着する恐れがあります。）

グリル

●グリル使用時には必ず受皿に水を入れてください。
●受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れないで使用してください。
●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。（やけどや火災の原因となります。）
●焼網をセットするときは焼網の支え部を奥側にして載せてください。
●グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。

左・右ヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ 右ヒーターで説明しています。

準備 材料を入れた鍋を IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 弱火 | 中火 | 強火
希望の火力を押し、
火力表示ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**
▼
調理する

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節しましょう。

●調理中に火力を調節するには
弱火 | 中火 | 強火 または ◀ | ▶ を押す。
火力「4」 火力「7」 火力「10」

タイマーを使うときは ➔P.27

お知らせ

●少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
●**液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜてください。**
(カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物)
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは『強火』で予熱すると赤熱する場合があります。
●「火力」キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

※ 切/スタート を押してから 弱火 | 中火 | 強火 を押しても通電できます。

調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた

とろ火	弱火	中火	強火	ハイパワー
『1』	『2』～『5』	『6』～『8』	『9』～『10』	『11』～『12』

●火力表示ランプで火力の設定状態を表示します。
●火力は「1」～「12」まで調節できます。(表示下段を参照してください。)

火力の目安

●**表示上段：揚げもの温度目安** ➔P.19
●**表示下段：IH火力目安**

表示上段→ 揚げもの 150 160 170 180 190 200 適温
表示下段→ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
とろ火 弱火 中火 強火

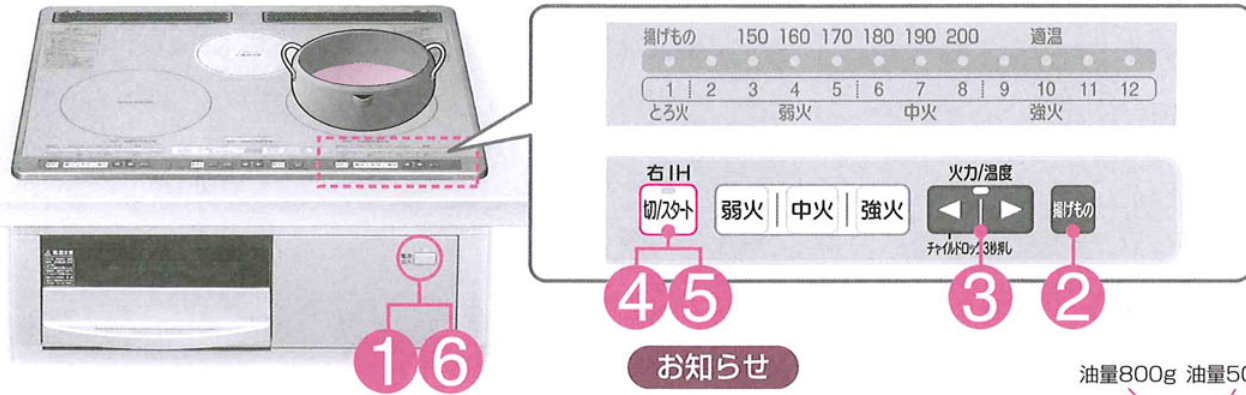
◀ | ▶	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W 相当	200W 相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
ゆでる							めん類・根菜				葉菜	沸とう
煮る			カレーなどのとろみのあるもの				煮魚など	ひと煮たち		煮立てる		沸とう
蒸す			茶わんむし		シュウマイ							沸とう
焼く				卵焼き・オムレツ		ハンバーグ・ぎょうざ			肉類			
炒める				玉ねぎ	ホワイトソース		焼きそば・炒飯・野菜炒め					
温める	保温	カレーのルー		みそ汁	温め直し							

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の食品を調理する時は、鍋やフライパンを傷める恐れがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「12」「11」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

左・右ヒーターで調理をする（つづき）

揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ
●右ヒーターで説明しています。
●左・右ヒーターで同時に揚げものはできません。

お知らせ
●必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。
●油量は約500g（550mL）～約800g（880mL）を入れてください。

準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

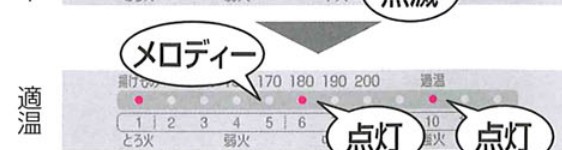
1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 揚げもの を押し、**「揚げもの」表示ランプを点灯させる**

3 ◀|▶ を押し、**油温を設定する**

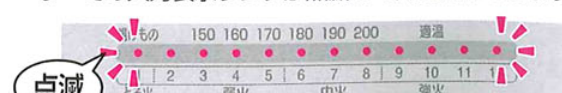
4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、適温ランプが点灯します。
●約800gの油で約10分かかります。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800gの場合（火力の目安の表示上段を参照してください ➔P.17）

※油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する

ご注意
●次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.5）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.15, 30, 31）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す ➔P.18）
※油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。
※再使用油は油煙が出やすくなります。
●揚げもの運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

中央ヒーターで調理をする

温める

お願い　中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物を載せないでください。

お知らせ

●超耐熱ガラスや小さい鍋が使えます。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節しましょう。

●調理中に火力を調節するには を押す。

● ● ●	(火力「3」)	1.2kW	消費電力(約)
● ● ●	(火力「2」)	600W相当	
● ● ●	(火力「1」)	300W相当	

タイマーを使うときは ➔P.27

準備　材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

1　電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2　◀|▶ を押し、**火力「強」表示ランプを点灯させる**

3　切/スタート を押し、**中央ヒーター表示ランプが点灯し通電する**

調理する

4　調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。（火力「3」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
●中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーターの高温注意ランプが点滅して高温表示をします。

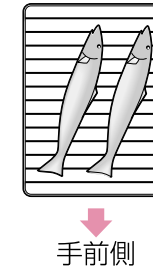
※ 切/スタート を押してから ◀|▶ を押しても通電できます。

グリルで調理をする

グリル調理のポイント

魚焼き調理のこつ

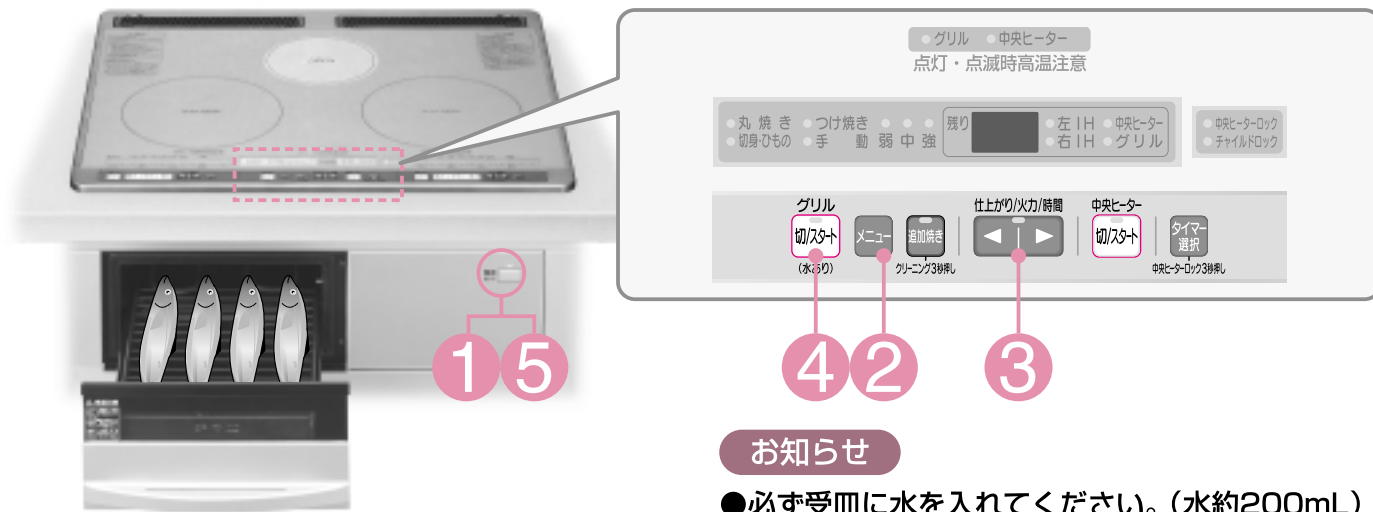
●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

手前側

●魚を1尾～3尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより「仕上がり」キーで調節してください。
●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、切身･ひものメニューで焼いてください。（皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。）
●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより「仕上がり」キーで調節してください。
●厚みのある魚は4cm以下にしてください。

お知らせ

●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
●調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●手動調理は上･下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

グリルで調理をする（つづき）

グリルで自動調理をする

お知らせ

- ●必ず受皿に水を入れてください。（水約200mL）
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎることがあります。

準備 受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める。

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 メニュー を押し、**希望のメニューの表示ランプを点灯させる**

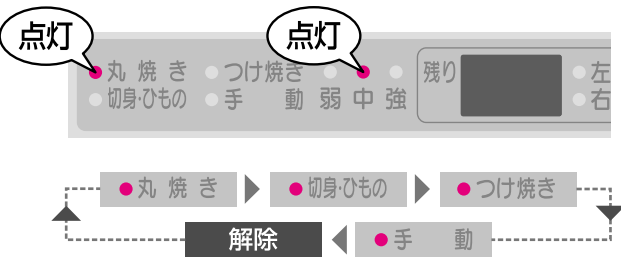
メニュー選択

3 ◀ ▶ を押し、**食材に適した仕上がりに設定する**

仕上がり設定

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

- ●タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

- ●焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。➔P.26

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**

- ●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温表示**をします。

自動調理の目安

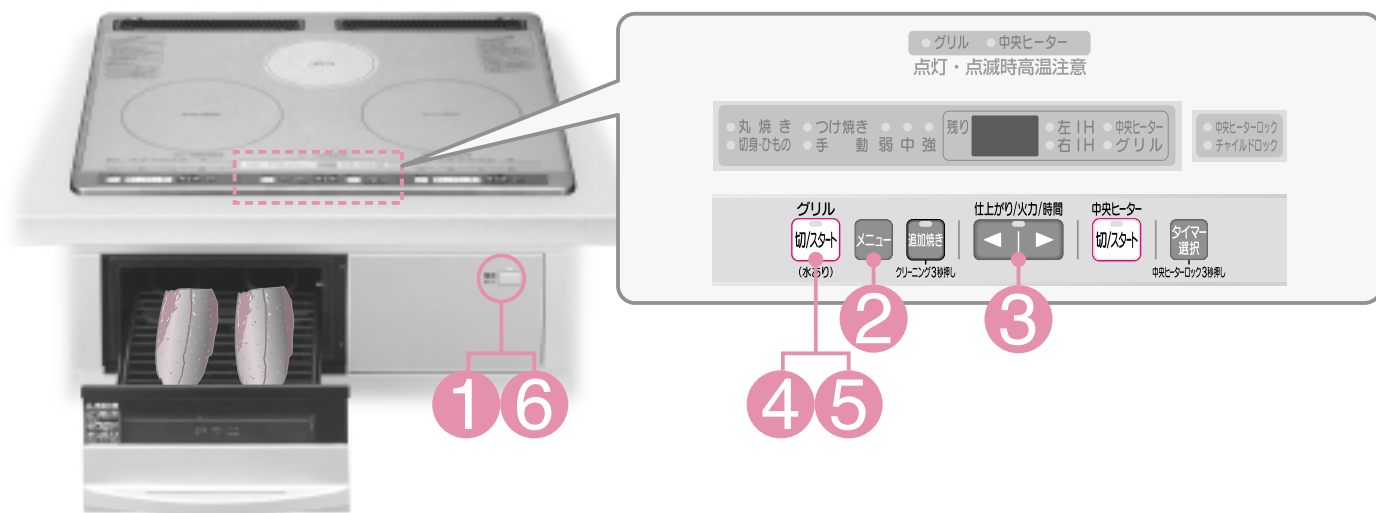
調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

※［ ］は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
魚焼き自動調理の目安		ぶりのつけ焼き（しょうゆ漬け）［約100g］4切れ（約10～12分） 焼きとり（たれ焼き）［1本 約50g］8本（約10～12分）	さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け）［約80g］2切れ（約11～13分） 焼きとり（塩焼き）［1本 約50g］8本（約11～13分）	はたはた［約25g］4尾（約12～16分） めざし［約25～30g］4尾（約11～14分） ししゃも［約20g］4尾（約12～14分）	さんまの一夜干し［約110g］2枚（約14～16分） 塩鮭［約80g］4切れ（約14～16分） さばの切身［約80～100g］5切れ（約16～20分） あじの開き［約100g］2枚（約14～15分）		塩さんま（塩蔵品）［約180g］1～4尾（1尾:約11～15分）（4尾:約14～17分） はたはた（生）［約30g］4尾（約12～16分）	さんまの塩焼き［約180g］1～4尾（1尾:約16～18分）（4尾:約19～21分） あじの塩焼き［約130g～180g］1～4尾（1尾:約16～18分）（4尾:約19～21分） いさき［約230g］2尾（約18～21分） 鯛の塩焼き［200～400g］1尾（約18～21分）	鯛の塩焼き［約400g以上］1尾（約18～25分）

※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」＜「切身・ひもの」＜「丸焼き」の順に強くなっています。

グリルで調理をする（つづき）

グリルで手動調理をする

準備 受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、「手動」の
表示ランプを点灯させる

3 ◀ | ▶ を押し、
食材に適した火力に設定する

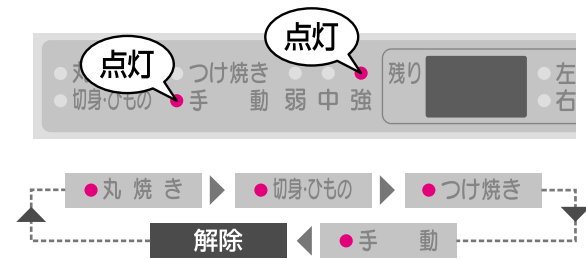
4 切/スタート を押し、**通電する**

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

●必ず受皿に水を入れてください。（水約200mL）

メニュー選択

火力設定

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節しましょう。

タイマーを使うときは ➔P.27

●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温表示**をします。

手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと火力を選んでください。

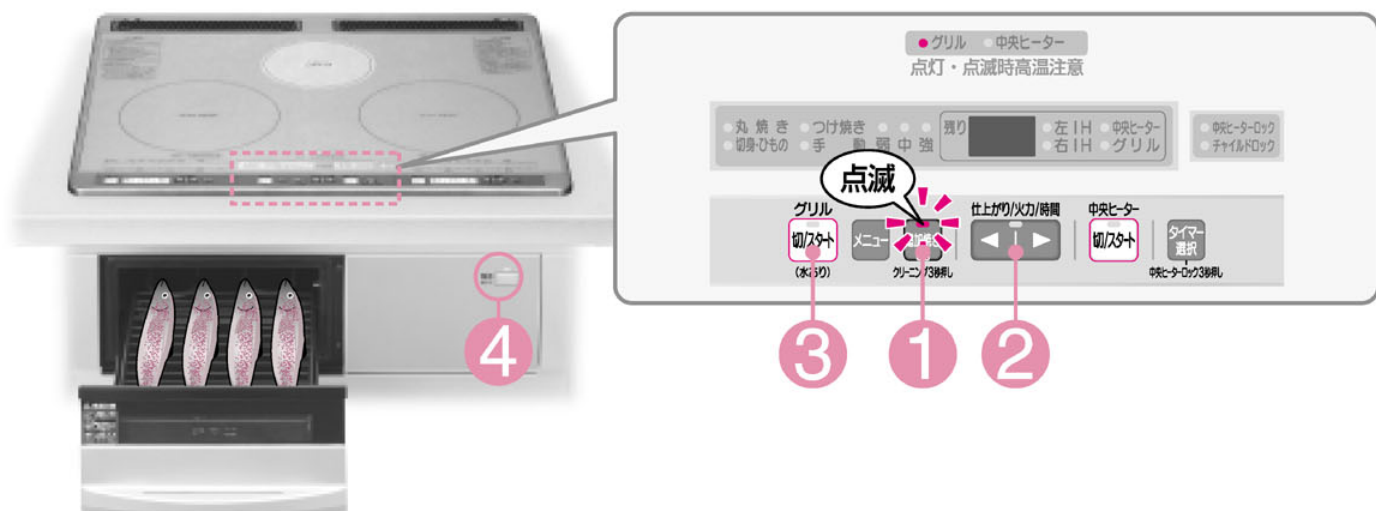
※［　］は1枚（尾･はい）あたりの重さです。（　）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって火力を選んでください。

メニュー	手動（自動で焼けないもの）		
火　力	弱	中	強
手動調理の目安		小あじのみりん干し ［1枚 約20～40g］小6枚 （約4～9分）	さんまのみりん干し ［約80～160g］中2枚 （約5～9分） うるめいわし丸干し ［1尾 約10～15g］5～10尾 （約4～9分） いかのつけ焼き ［1ぱい 約250g］2はい （約9～15分）

⚠注意

●グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸・排気カバーから煙が出ます。）
●グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持って行ってください。
※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。
●受皿にアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）
●焼網に材料を載せるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
●材料を載せたまま受皿を外さないでください。（本体から外した時、バランスをくずし、材料がすべて落ちるなどやけどやけがの原因となります。）
●魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。➔P.33
●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。（高温のためやけどに注意する。）
●自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
●長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
●調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふき取ってください。
●グリルドアはゆっくり開閉してください。
※受皿の水がこぼれたり調理物が焼網から落ちる場合があります。
●ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
●調理中、吸・排気カバーの上に鍋などを置いて吸・排気口をふさぐと、グリルドアから煙が漏れたり、グリルドアの周囲や下側に露がついたりします。
●もちはヒーターに触れるので焼かないでください。焼く場合はフライパンで焼いてください。➔P.42

グリルで調理をする（つづき）

追加焼きをする

準備 受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1 追加焼き を押し、
ランプを点灯させる

2 ◀｜▶ を押し、
時間を設定する

3 切/スタート を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。
食材を取り出します

4 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ
- 自動調理終了後、約5分以内にセットします。
- 自動調理が終了すると約5分間 追加焼き のランプが点滅します。

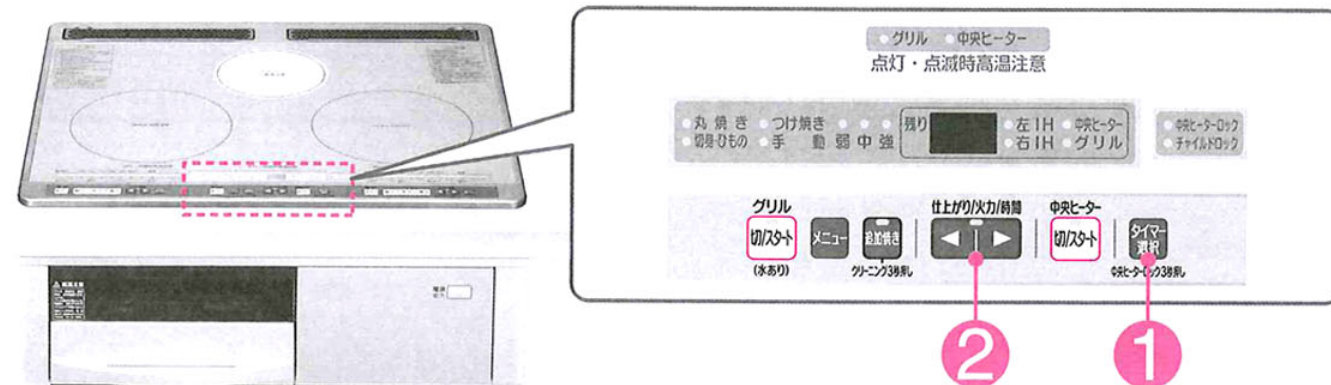
追加焼き時間設定

- タイマー時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

- さらに焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。

- 庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温表示**をします。

便利に使う

タイマーを使う

お知らせ
- タイマー運転中は表示窓に設定したヒーターの残時間を表示します。（IHヒーターのタイマー運転中に追加焼きを設定した場合は、設定中のみ追加焼きの設定時間を表示します。）
- 揚げもの温度コントロール、グリル（自動調理）の使用中はセットすることはできません。
- この調理タイマーは残時間タイマーです。
- タイマー使用中にグリルの残時間を確認したいときは、グリルの メニュー を押すと5秒間グリルの状態を表示します。

電源を入れ、火力を選び 切/スタート を押したあとの通電中(調理中)に、使用中のヒーターの中で一つだけ選んでセットする

1 タイマー選択 を押し、通電中のヒーターの位置に
ランプを点灯させる
通電中のヒーターが設定できます。

2 ◀｜▶ を押し、**時間を設定する**

設定できる最大時間
◎火力「1」～「 5」▶ 9時間55分　◎火力「6」～「12」▶1時間
◎中央ヒーター　▶ 1時間　◎グリル手動　▶29分

- 長い時間設定する場合は「0.00」から ◀ で逆戻りすると早く合わせられます。
- グリル（手動）は切り忘れ防止停止機能（30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは最大時間が短くなります。

1分～1時間までは1分きざみ、1～5時間までは10分きざみ、5～9時間55分までは30分きざみで設定できます。

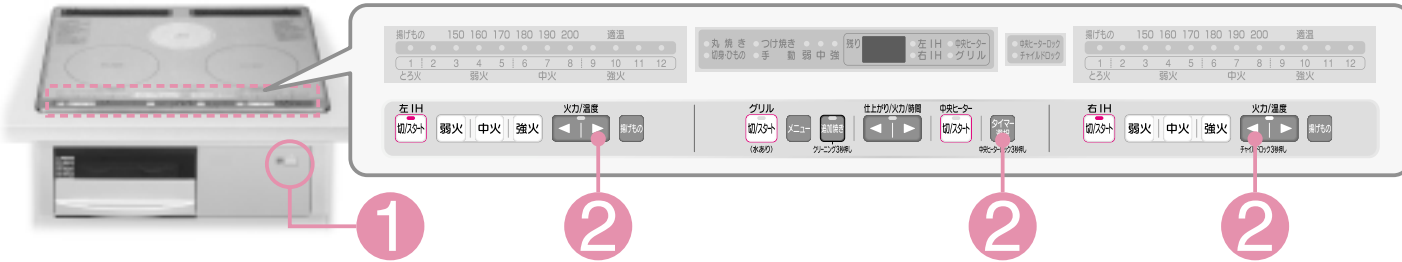
約3秒間待つ。メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします**
メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 タイマー選択 を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。
- タイマー表示の際「0.00」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。

お願い ●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

便利に使う（つづき）

操作をロックする

お知らせ ●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

全ての操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 ◀ チャイルドロック3秒押し を3秒間押し、**ランプを点灯させる**（点灯）

中央ヒーターの操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 タイマー選択 中央ヒーターロック3秒押し を3秒間押し、**ランプを点灯させる**（点灯）

全てのロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 ◀ チャイルドロック3秒押し を3秒間押し、**ランプを消灯させる**（消灯）

中央ヒーターのロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 タイマー選択 中央ヒーターロック3秒押し を3秒間押し、**ランプを消灯させる**（消灯）

メロディーをブザーに切り替える

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 左ヒーターの 温度 ▶ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら**切り替え完了**

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

火力の目安について

●左・右ヒーター（IHヒーター）

左・右ヒーターを使うときは ➔P.16、17

火力の目安	火力	消費電力
ハイパワー	12	3.0kW
	11	2.6kW
強　　火	10	2.0kW
	9	1.6kW
中　　火	8	1.4kW
	7	1.1kW
	6	800W
弱　　火	5	500W
	4	400W
	3	300W
	2	200W 相当
と　ろ　火	1	100W 相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

●中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）

中央ヒーターを使うときは ➔P.20

火力の目安	火力表示ランプ	消費電力
強　　火	○○●	1.2kW
中　　火	○●○	600W相当
弱　　火	●○○	300W相当

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

お手入れ

●ご使用のたびにお手入れしてください。
●お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷えたことを確認してから行ってください。

トッププレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

ご注意 ●ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。

●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意 ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは

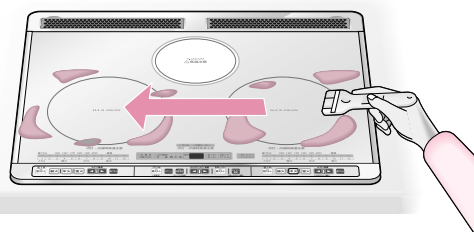
市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。

別売品 2008年1月現在

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

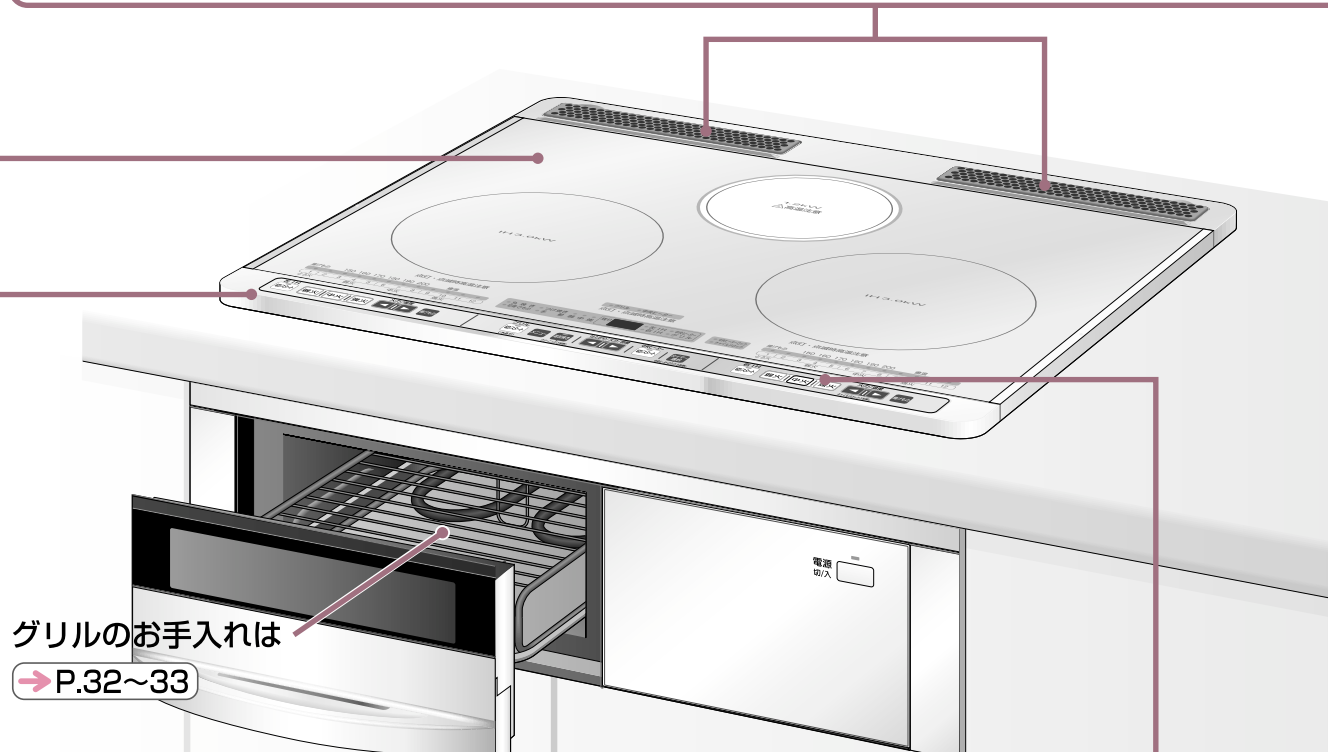
品　名：ガラスクリーナー
型　式：HT−K1
希望小売価格：1,470円
（税抜1,400円）

※お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.47 の窓口にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

お知らせ ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。

吸・排気カバー

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意 ●汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。

グリルのお手入れは
➔P.32〜33

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。➔P.5

上面操作パネル部

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

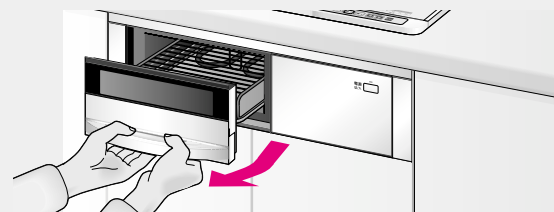
ご注意
●水にぬらさないでください。故障の原因となります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

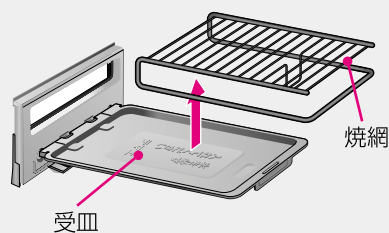
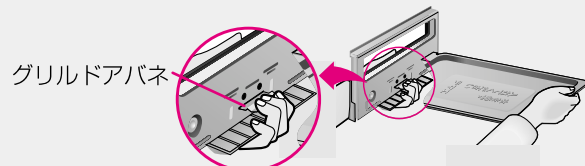
お手入れ（つづき）

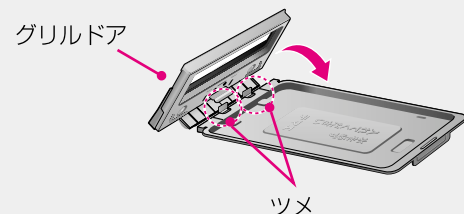
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●お手入れの際は、必ず電源を切り、十分に冷　えたことを確認してから行ってください。

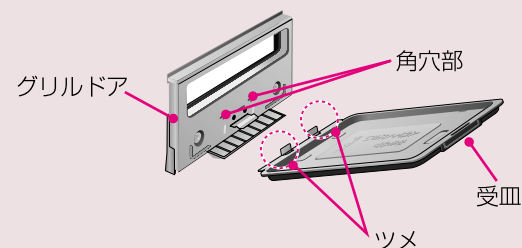
グリル部

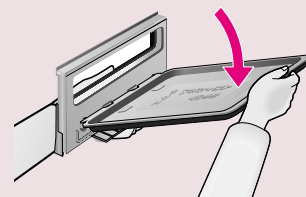
グリルドア･受皿･焼網の取り外しかた

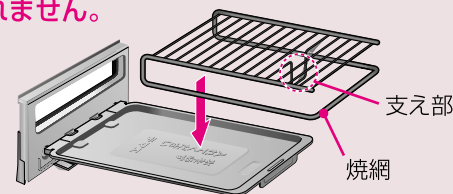
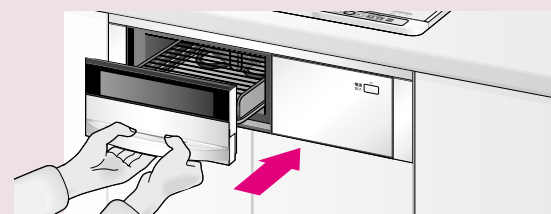
1 とってを両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながら外す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 焼網を外す

3 とっての下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

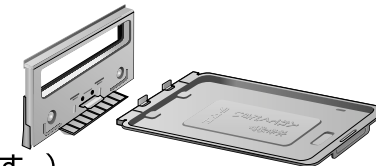
4 グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2個のツメを外す

グリルドア･受皿･焼網の取り付けかた

1 受皿を斜めにし左右2ヶのツメをグリルドアの角穴部に下より差し込む

2 グリルドアを手でささえ、受皿を図のように下げる

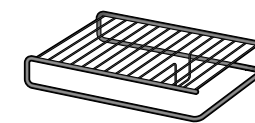
※カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網をのせる

○焼網は、支え部をグリルの奥側にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

4 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す

グリルドア･受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い
●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
●グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します。）

焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。傷が付いたりはがれたりすることがあります。
●焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●焼網は消耗品です。傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。→ P.5

グリル庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備 焼網を取り外し、グリルドアを確実に閉める

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 を3秒押し、
表示部に「[L」を表示させる

3 を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。

ご注意
グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に [L を表示します。約10分で終了します。

●庫内の温度が約80℃以下になるまでグリルの高温注意ランプが点滅して**高温表示**をします。

お手入れ

故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

	現　象	原　因
電源が入らない／通電しない	通電しない。	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている。） 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 ※電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。➔P.28 ●中央ヒーターロックが設定されていませんか。 中央ヒーターロックを解除してください。➔P.28 ●左･右ヒーターで使える鍋を使用していますか。 （使える鍋について ➔P.12 ）
	使用途中にヒーターの通電が停止した。 （切り忘れ防止自動停止機能）	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・左･右･中央ヒーターは操作後約45分 ・グリル（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
	火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 （小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	●鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。➔P.12 使える鍋を置いてください。 点灯 点灯 約30秒後、ブザーが鳴り、表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
	使用途中に停電になった。	●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。

	現　象	原　因
火力が弱い	鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある。	●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12～26cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。（使える鍋について ➔P.12 ）
	左･右ヒーターで火力が違う。	●同じ鍋でも、左･右ヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
	炒めものなどを行うと左･右ヒーターの火力が弱くなることがある。	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
	中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。（クィックラジエントヒーター）	●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。（火力「**3**」の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします。） ●反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。
音がする	電源を入･切すると「カチャ」と音がする。	●電源を入･切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。
	電源を切っても音がする。	●本体内部の冷却のために、ファンが最大約10分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。

故障かなと思ったら（つづき）

	現　象	原　因
音がする	使用中にファンの音が止まることがある。	●本体内部を冷やすために冷却ファンが回転していますが、設定火力によっては止まることがあります。
	左・右ヒーター使用中に鍋から音がする。	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
煙が出る	グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る。	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
結露することがある	グリルの吸・排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。	●調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
トッププレートについて	トッププレート（中央ヒーター部）の色が変わる。	●中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が通電により蒸発し、トッププレート内側に結露した状態が透けて色が変わって見える場合があります。異常ではありません。 ・通電を続ければ、結露した水分も蒸発します。 ●中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。 ・温度が下がれば、もとにもどります。

上面操作パネルに次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。 ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で揚げもの温度コントロールを使用した場合	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋を使用してください。➔P.5
揚げもの温度コントロールを使用時、火力表示ランプが点滅する。	●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で揚げもの温度コントロールを使用した場合	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➔P.5 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋を使用してください。➔P.5
左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。➔P.31 ●ふさがないでください。
左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。➔P.12
左・右・中央ヒーター、グリル使用時、火力表示ランプが点滅する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。
グリル使用時、火力表示ランプが点滅する。	●受皿に水が入っていません。 ●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●受皿に水を入れてください。 ●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示が出たときは・・・

① 、 、 、 の表示が出たときは左IHヒーターの を押す。

② 、 、 、 の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。

③ 、 の表示が出たときはグリルの 切/スタート を押す。

上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

料理集

オムレツ

→P.42

鶏の唐揚げ

→P.43

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

計量 / 食品名	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）	計量 / 食品名	小さじ（5mL）	大さじ（15mL）	カップ（200mL）
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖（上白糖）	3	9	130
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　（1mL＝1cc）

〈お願い〉
この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右ヒーターの調理例

お知らせ 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

スパゲティ（ミートソース）

材料（2人分）

- スパゲティ……200g
- 塩……大さじ 2
- 牛ひき肉……150g
- トマトソース……½缶（約150g）
- オリーブ油……大さじ 1弱
- にんにく（薄切り）……1片
- Ⓐ
  - 赤ワインまたはスープ……大さじ 2
  - 塩……小さじ ¼
  - 砂糖……小さじ ¼
  - こしょう……少々
- パセリ……少々

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類（うどん、そば、そうめん）	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる　2～10分（めんにより調節）
葉　菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる　2～3分
ゆで豚（400g）	『ハイパワー』	『弱火』　30～40分
根　菜	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

煮　る

ポークカレー

材料（4人分）

- 豚肉（2cm角切り）……250g
- 塩、こしょう……各少々
- にんじん（乱切り）……中1本
- 玉ねぎ（くし形切り）……中2個
- じゃがいも（乱切り）……中2個
- カレールー……1箱（約120g）
- 水……600～800mL
- サラダ油……大さじ 2

作りかた

①豚肉は、塩、こしょうをする。
②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
④水を加えて『強火』にし、沸とうしたら『中火』にして20～30分煮込む。
⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で10～15分煮込む。

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、焦げつかないように『中火』～『弱火』に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮　る　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮　魚	『強　火』	『弱火』…魚を入れて煮る　10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	『強　火』	『弱火』～『中火』　30～90分
煮　豆	『強　火』	『とろ火』～『弱火』　2～5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。
※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。→P.14

左・右ヒーターの調理例（つづき）

蒸　す

茶わんむし

材料（4人分）

- 卵……3個（約150mL）
- だし汁……カップ2 ½
- Ⓐ しょうゆ、塩……各小さじ1弱
- Ⓐ みりん……小さじ1
- Ⓑ 鶏肉（そぎ切り）……60g
- Ⓑ かまぼこ（薄切り）……8枚
- Ⓑ 生しいたけ（そぎ切り）……8枚
- Ⓑ ぎんなん（ゆでたもの）……8個
- 三つ葉……適量

作りかた

①卵はときほぐし、だし汁に調味料Ⓐを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくⒷを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてきたら『弱火』にして15〜20分蒸す。
⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

蒸　す

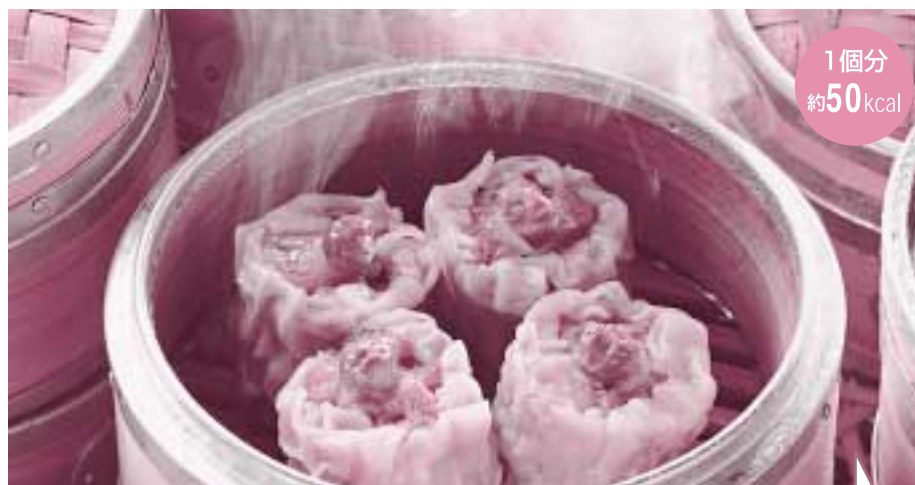
シュウマイ

1個分
約50kcal

材料（24個）

- むきえび……150g
- 豚ひき肉……150g
- 玉ねぎ……½個
- 片栗粉……大さじ5
- 干ししいたけ（もどしてみじん切り）……3枚
- シュウマイの皮……24枚
- グリーンピース……24個
- からしじょうゆ……適量
- Ⓐ 砂糖、しょうゆ、ごま油…各小さじ1
- Ⓐ 塩……小さじ½
- Ⓐ 酒……大さじ1
- Ⓐ こしょう……少々

作りかた

①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
③シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける。）
⑤蒸し器の下鍋に水を5〜6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10〜12分蒸す。器にとり、からしじょうゆを添える。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート（中央に切り込みを入れる）を敷くと、取り出しがラクです。

蒸　す　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	『強火』	『中火』　10〜15分
蒸しいも	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまで蒸す

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

材料（2人分）

- 空芯菜……150g
- サラダ油……大さじ2
- Ⓐ たかのツメ……3〜4本
- Ⓐ にんにく（薄切り）……1片
- Ⓑ 酒……大さじ1
- Ⓑ 塩、こしょう……各少々

作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4〜5cmの長さに切る。
②フライパンをヒーターの中央にのせ『中火』〜『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、Ⓐを入れて香りを出してから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Ⓑで味を整える。

炒める

五目チャーハン

材料（2人分）

- ごはん……400g
- 焼き豚（1cmの角切り）……50g
- 生しいたけ（1cmの角切り）……2枚
- ねぎ（あらみじん切り）……½本
- グリーンピース（缶詰）……大さじ1
- むきえび……50g
- 酒……小さじ½
- 卵……1個
- 塩……少々
- サラダ油……適量
- ラード……大さじ2
- Ⓐ 塩……小さじ⅓
- Ⓐ こしょう……少々
- Ⓐ しょうゆ……大さじ½

作りかた

①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』〜『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
④フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』〜『強火』で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
⑤フライパンを『中火』で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げつきが少なくできます。

炒める　メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
焼きそば	『中火』〜『強火』	『中火』〜『強火』…様子を見ながら炒める
野菜炒め		
ホワイトソース	『中火』	『中火』…小麦粉をバターで炒める 『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる 『弱火』〜『中火』…かきまぜながらとろみを付ける

左・右ヒーターの調理例（つづき）

お知らせ ●フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。
（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。）

焼く

ビーフステーキ

材料（2人分）

牛ステーキ肉（1枚約180gのもの）……2枚
塩、こしょう……各適量
サラダ油……適量
にんにくのスライス……1片

作りかた

①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
③フライパンが熱くなったら、サラダ油をなじませ、にんにくを入れて、うすく色づいてきたら取り出し、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。（ミディアムの場合、片面約30秒～1分程度）

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

焼く

オムレツ

1人分
約230kcal

材料（1人分）

卵……2個
Ⓐ 牛乳……大さじ1
　 塩、こしょう……各少々
サラダ油……適量
バター……大さじ1

作りかた

①ボウルに卵を割りほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』で軽く熱する。
③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』～やや『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

～うす焼きたまごやクレープなどを作るときは～
☆フライパンは最初から『弱火』～『中火』で熱してください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

焼く

メニュー例

メニュー	予　熱	火力調節の目安
ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける　『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける　『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
目玉焼き	『弱火』～『中火』	『弱火』～『中火』…途中、水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
焼きもち（フライパンで焼く）	『弱火』～『中火』	『弱火』～『中火』…様子を見ながら焼く

揚げもの調理例

揚げる

天ぷら

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
えび……4尾
なす……2個
しそ……4枚
生しいたけ……4枚
三つ葉……適量
小麦粉（薄力粉）……適量
卵……1個

作りかた

①材料は揚げやすいように準備しておく。
②卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、適温ランプが点灯したら、②をつけて、野菜・えびを揚げる。

☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。
☆小麦粉（薄力粉）の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる

鶏の唐揚げ

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
鶏もも肉（1枚約250g）……2枚（500g）
Ⓐ しょうが汁……小さじ1
　 塩……小さじ2/3
　 しょうゆ、酒……各大さじ1
片栗粉……大さじ3～4

作りかた

①鶏肉は、1枚を6等分にしてⒶにつけ込み、15～30分おく。
②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、適温ランプが点灯したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3～4分かけて揚げる。

☆2～3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げもの調理例（つづき）

揚げる

とんかつ

材料（4人分）

揚げ油 ………… 800g（約880mL）
豚ロース肉（約100g位のもの） ………… 4枚
塩 ………… 少々
こしょう ………… 少々
小麦粉（薄力粉） ………… 適量
卵（溶きほぐす） ………… 1個
パン粉 ………… 適量

作りかた

①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、適温ランプが点灯したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。

揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意

●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

いか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

揚げものに使える鍋について

・付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。（鍋底が変形したら使わないでください。）
・油は500g～800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
・油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

グリル 自動調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま（1尾約180gのもの） ………… 1～4尾
塩 ………… 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、メニューの「丸焼き」で焼き上げる。

☆生魚（さんまやあじなど）は、調理する10～20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、中位（80～100g）の魚4尾に対し、小さじ1くらいです。（魚の重さの1～2%）
☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

切身・ひもの

塩鮭

材料

塩鮭の切り身（1切れ約80gのもの） ………… 1～4切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、メニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。

つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり（市販品または手作りで1本約50g） ………… 2～8本

Ⓐ
しょうゆ ………… カップ ½
みりん ………… カップ ¼
砂糖 ………… 大さじ 2～3
サラダ油 ………… 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分～1時間つけ込んでおく。
②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。

つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり（1切れ約100gのもの） ………… 1～4切れ

Ⓐ
しょうゆ ………… 大さじ 4
みりん ………… 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせたⒶに30分ほどつけておく。
②汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。

グリル 手動調理例

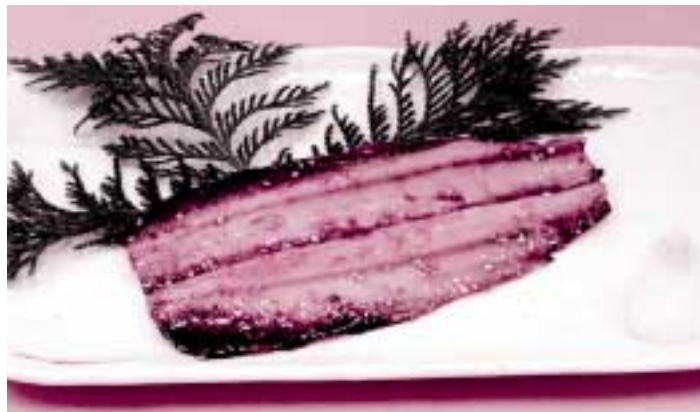
手動調理

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し(生干し)……2枚
大根おろし……適量

作りかた

①仕上がり「強」で5〜9分焼く。

手動調理

いかのみそ漬け焼き

1枚分 約150kcal

材料

いかのみそ漬け……1枚

作りかた

①仕上がり「強」で12〜14分焼く。

手動調理

ひものいろいろ

1枚分 約120kcal

材料

ひもの(100〜120gのもの)……2〜4枚

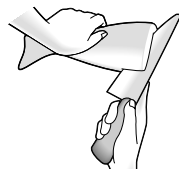
作りかた

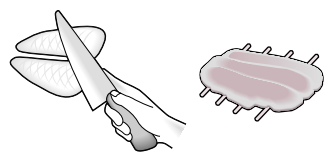
①焼網にひものをのせ、仕上がり「強」で8〜14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

こんな魚のときは

厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。

加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。

保証とアフターサービス 必ずお読みください

■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●**保証期間はお買い上げ日から1年です。**
※**ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。**

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「故障かなと思ったら」(➔P.34〜37)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●**保証期間中は**
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ	商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−68 FAX 0120−3121−87 (受付時間) 9:00〜19:00(365日)	TEL 0120−3121−11 FAX 0120−3121−34 (受付時間)9:00〜17:30(月〜土)、9:00〜17:00(日・祝日) 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話,PHSからもご利用できます。

●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
●お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

仕　様

型　式		HT-B6/HT-B6S/HT-B60S
電　源		単相200V(50-60Hz共用)
消費電力		4.8kW
	右IHヒーター	3.0kW(100W相当～3.0kW 12段階火力調節)※
	左IHヒーター	3.0kW(100W相当～3.0kW 12段階火力調節)※
	中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)	1.2kW(300W相当～1.2kW　3段階火力調節)
	グリル	自動調理1.2kW (魚焼き手動調理：600W相当、900W相当、1200Wの3段階火力調節)
	待機時電力	0.05W以下(電源「切」の状態)
コードの長さ		3.5mm²　3芯　キャブタイヤケーブル　0.7m
差込プラグ		250V-30A(接地極つき)
大きさ	本体	幅599　奥行559　高さ231.5〔mm〕
	グリル	幅240　奥行360　高さ124〔mm〕
質量(重さ)		約19kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

愛情点検

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

お願い	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

2-H5776-2C　C9(HP)